1. 取扱説明書

取扱説明書	RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632 110800201640			01
	RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633 110800201641			
	RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634 110800201642			
	RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635 110800201643			
	RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636 110800201644			
	RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637 110800201645			
	RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638 110800201646			
	RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639 110800201647			

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BH3CR-G7SSL	RN-BH3CR-G7SSR	RN-BH3CR-G7DSL	RN-BH3CR-G7DSR	RN-BH3CR-G7BBL	RN-BH3CR-G7BBR
型式の呼び	RHB71W11GR-L	RHB71W11GR-R	RHB71W11GR-L	RHB71W11GR-R	RHB71W11GR-L	RHB71W11GR-R
品名	RN-BH3CR-G7BSL	RN-BH3CR-G7BSR	RN-BH3CR-G6SSL	RN-BH3CR-G6SSR	RN-BH3CR-G6DSL	RN-BH3CR-G6DSR
型式の呼び	RHB71W11GR-L	RHB71W11GR-R	RHB31W11GR-L	RHB31W11GR-R	RHB31W11GR-L	RHB31W11GR-R
品名	RN-BH3CR-G6BBL	RN-BH3CR-G6BBR	RN-BH3CR-G6BSL	RN-BH3CR-G6BSR		
型式の呼び	RHB31W11GR-L	RHB31W11GR-R	RHB31W11GR-L	RHB31W11GR-R		

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
   電装基板………3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   (1)　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   (2)　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   (3)　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   (4)　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   (5)　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
   (6)　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
   (7)　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   (8)　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   (9)　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
   (10) 本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　**東京ガス株式会社**　〒105-8527
東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　**リンナイ株式会社**　〒454-0802
名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

保証書

TOKYO GAS

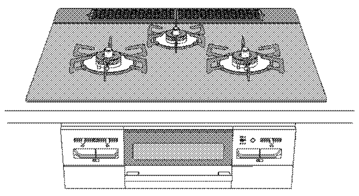
UA-18
JS0019-034(00)Ⓚ
06000005236680

TOKYO GAS　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



品　名	機器コード
RN-BH3CR-G7SSL	11-080-02-01632
RN-BH3CR-G7SSR	11-080-02-01633
RN-BH3CR-G7DSL	11-080-02-01634
RN-BH3CR-G7DSR	11-080-02-01635
RN-BH3CR-G7BBL	11-080-02-01636
RN-BH3CR-G7BBR	11-080-02-01637
RN-BH3CR-G7BSL	11-080-02-01638
RN-BH3CR-G7BSR	11-080-02-01639
RN-BH3CR-G6SSL	11-080-02-01640
RN-BH3CR-G6SSR	11-080-02-01641
RN-BH3CR-G6DSL	11-080-02-01642
RN-BH3CR-G6DSR	11-080-02-01643
RN-BH3CR-G6BBL	11-080-02-01644
RN-BH3CR-G6BBR	11-080-02-01645
RN-BH3CR-G6BSL	11-080-02-01646
RN-BH3CR-G6BSR	11-080-02-01647

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにてお問い合わせください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときも
あわてないで

- ● 火が消えた
- ● 火がつかない
- ● 火が小さくなった

Siセンサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは58ページをご覧ください

なるほど安心 Si センサーコンロ

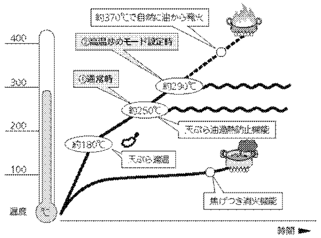
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや
天ぷら油の過熱を未然に防止

② なべ底が高温になると
自動的に弱火になる安全設計

③ 煮ものなどで焦げついた場合
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



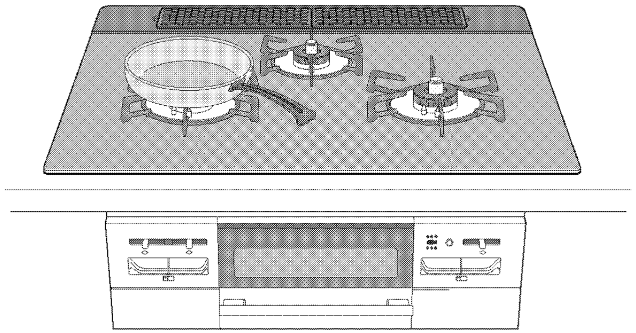
①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長 30 分で自動で火を消します。

高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 58 ページ

1 勝手に
火が小さくなったり、
火が消える

■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

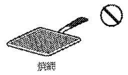
3 火がつかない

■ もしかして乾電池？

⚠ 警　告

■焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 5

安全なご利用のために

安全上のご注意（必ずお守りください） 6
安全上のご注意（使用編） …… 7
安全上のご注意（設置編） …… 13

このコンロについて

知っておいていただきたいこと … 14
安全機能 …… 15
各種設定の変更 …… 17
レンジフードファン連動機能 …… 19

毎日の使いかた

コンロ

基本の操作 …… 21
揚げものをする …… 23
コンロタイマーを使う …… 25
炒めもの・いりものをする …… 27
お湯をわかす …… 29
ごはん・おかゆを炊く …… 31

グリル

グリルの取り扱いと準備 …… 35
手動で調理（マニュアルモード） 37
自動で調理（オートメニューモード） 39

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 …… 43
部品の取り付けと取りはずし …… 45
お手入れのしかた（コンロ） …… 47
お手入れのしかた（グリル） …… 49
乾電池を交換する …… 50
よくあるご質問（Q&A） …… 52
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 59
長期間使用しない場合／仕様 …… 61
アフターサービス／廃棄時のお願い 62
保証書 …… 裏表紙

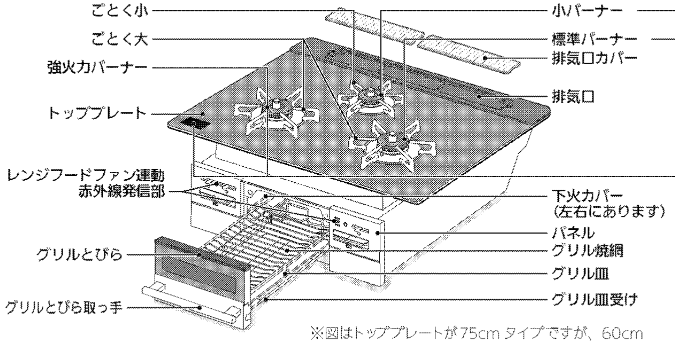
取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639 110800201647

01

各部のなまえ

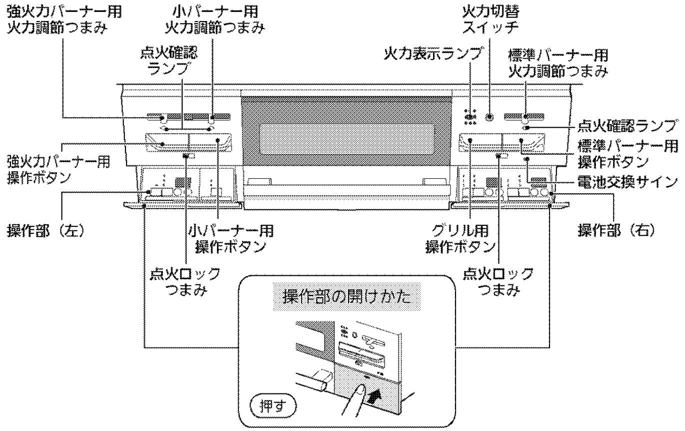
●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。


ごとく小
ごとく大
強火力バーナー
トッププレート
レンジフードファン連動
赤外線発信部
グリルとびら
グリルとびら取っ手
小バーナー
標準バーナー
排気口カバー
排気口
下火カバー
(左右にあります)
パネル
グリル焼網
グリル皿
グリル皿受け

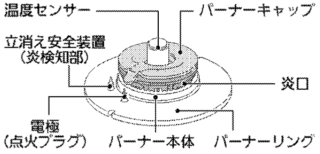
※図はトッププレートが75cmタイプですが、60cmタイプも部品名称、特長は同じです。

正　面

操作部を開けたところ

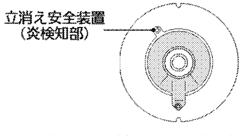

強火力バーナー用
火力調節つまみ
小バーナー用
火力調節つまみ
点火確認
ランプ
火力切替
スイッチ
火力表示ランプ
標準バーナー用
火力調節つまみ
点火確認ランプ
標準バーナー用
操作ボタン
電池交換サイン
強火力バーナー用
操作ボタン
操作部（左）
小バーナー用
操作ボタン
グリル用
操作ボタン
操作部（右）
点火ロック
つまみ
点火ロック
つまみ
操作部の開けかた
押す

強火力バーナー・標準バーナー


温度センサー
バーナーキャップ
立消え安全装置
（炎検知部）
炎口
電極
（点火プラグ）
バーナー本体
バーナーリング

強火力 この表示がしてある側のバーナーが強火力バーナーです。

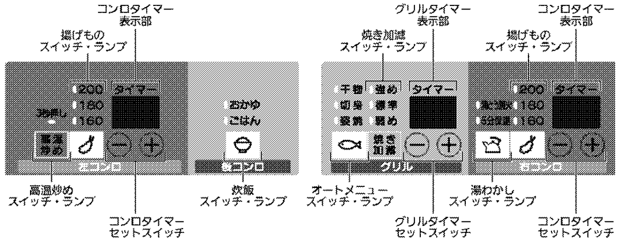
小バーナー


立消え安全装置
（炎検知部）

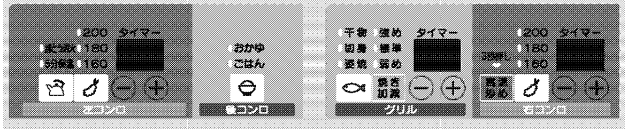
小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●左コンロが強火力バーナーの機器の場合

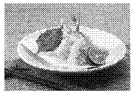
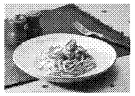
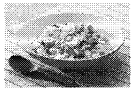
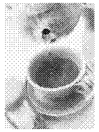
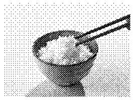
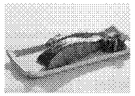

コンロタイマー
表示部
揚げもの
スイッチ・ランプ
グリルタイマー
表示部
焼き加減
スイッチ・ランプ
コンロタイマー
表示部
揚げもの
スイッチ・ランプ
200
180
160
タイマー
3秒押し
高温炒め
おかゆ
ごはん
干物
切身
姿焼
強め
標準
弱め
焼き加減
沸騰
5分保温
左コンロ
後コンロ
グリル
右コンロ
高温炒め
スイッチ・ランプ
炊飯
スイッチ・ランプ
オートメニュー
スイッチ・ランプ
湯わかし
スイッチ・ランプ
コンロタイマー
セットスイッチ
グリルタイマー
セットスイッチ
コンロタイマー
セットスイッチ

●右コンロが強火力バーナーの機器の場合


200
180
160
タイマー
沸騰
5分保温
おかゆ
ごはん
干物
切身
姿焼
強め
標準
弱め
焼き加減
3秒押し
高温炒め
左コンロ
後コンロ
グリル
右コンロ

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 23ページ	揚げものモード		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 25ページ	コンロタイマーモード － ＋		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 27ページ	高温炒めモード 高温 炒め		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 29ページ	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 33ページ	炊飯モード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 39ページ	オートメニューモード		切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です	
⃠	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です	火気禁止　接触禁止　分解禁止
●	この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です	換気必要

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

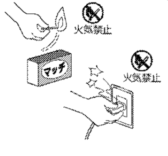
■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。


火気禁止
マッチ
火気禁止

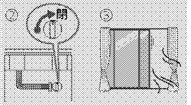
■すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。



取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640

RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641

RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642

RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643

RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644

RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645

RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646

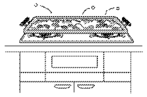
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには

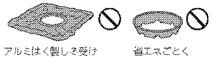


■**コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない**

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

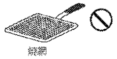
■**アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない**

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。


アルミはく製しる受け
省エネごとく

■**焼網は使用しない**

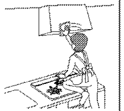
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



トッププレート（ガラス製）には

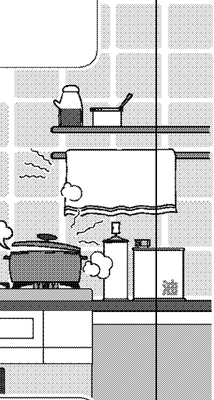
■**衝撃を加えない**

■**上にのらない**



トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときは、けがの原因になりますので、すぐにお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。



■**排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない**

■**排気口のまわりにはものを置かない**

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■**爆発のおそれがあるものを置かない**

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■**引火しやすいものを使用しない**

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■**燃えやすいものを置かない**

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

■**機器から離れない**

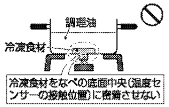
■**就寝・外出をしない**

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■**冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。


調理油
冷凍食材
冷凍食材をなべの底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない

■**複数回使った調理油で揚げものをしない**

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

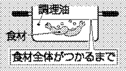
■**揚げ過ぎない**

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■**揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う**

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



グリルは

■**グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない**

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■**脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない**

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■**グリルとびらに魚などをはさみこまない**

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■**グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する**

■**グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く**

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■**高温炒めモードで揚げもの調理をしない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

使用後は

■**操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する**

■**ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■**火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める**

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☞ 52～60ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB7W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 11080201632 11080201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB7W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 11080201633 11080201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB7W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 11080201634 11080201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB7W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 11080201635 11080201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB7W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 11080201636 11080201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB7W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 11080201637 11080201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB7W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 11080201638 11080201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB7W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 11080201639 11080201647

01

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。

1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。**小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。**

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

そでやエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。

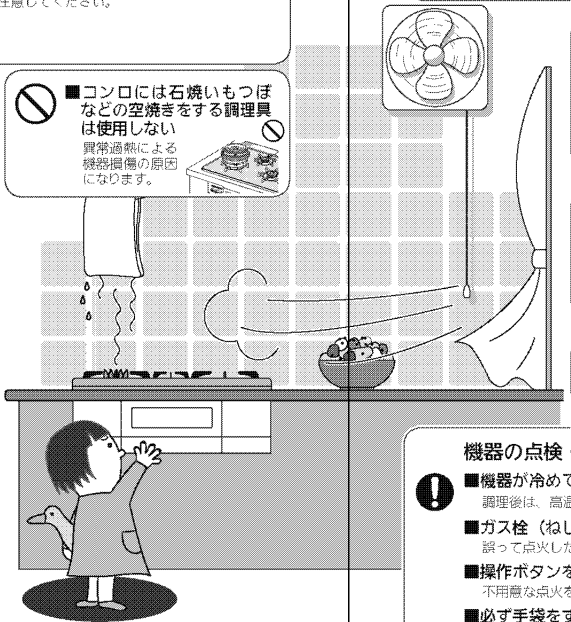
なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



排気口には

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。

なべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

（つづき）

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

換気必要

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。

  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

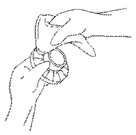
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



取扱説明書

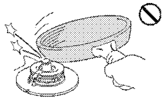
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

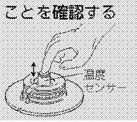


■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

■魚などの調理物を取り出すときなどは、手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

接触禁止

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押して火を消す。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

（つづき）

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

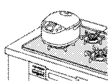
突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

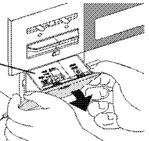
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

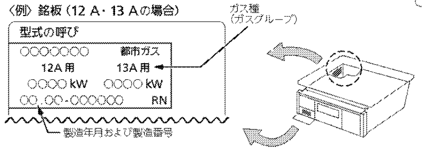
※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り（左）を開けた操作部（左）正面に張ってあります。
  供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



ガス種
（ガスグループ）
型式の呼び
〇〇〇〇〇〇〇
都市ガス
12A 用
13A 用
〇〇〇〇 kW
〇〇〇〇 kW
〇〇.〇〇-〇〇〇〇〇〇
RN
製造年月および製造番号

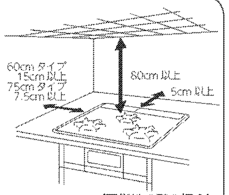
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



60cm タイプ 15cm 以上
75cm タイプ 7.5cm 以上
80cm 以上
5cm 以上

〈可燃性の壁の場合〉

知っておいていただきたいこと

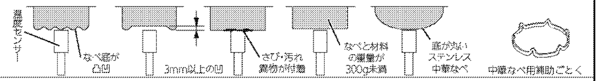
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは、使用しない

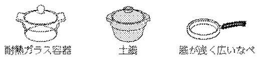
- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火・機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



温度センサー
なべ底が凸凹
3mm以上の凹
さび・汚れ 異物が付着
なべと材料の重量が 300g未満
底が丸い ステンレス 中華なべ
中華なべ用補助ごとく

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

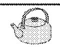
油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。



耐熱ガラス容器
土鍋
底が浅く広いなべ

なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、☞ 32ページをご覧ください。

なべの種類			●揚げもの （油の量 200mℓ以上） ●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量 （500mℓ～1ℓ）	●湯わかしモード 水の量 （500mℓ～2ℓ）
なべ フライパン 	材質： アルミ、銅、鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質： ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ 	材質： アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質： ステンレス （底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水なべ 多層なべ 			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ 			×	○ （ただし、[illegible]場合があります）	×	×
やかん 			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華なべを使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によっては、なべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647

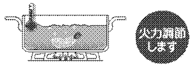
01

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

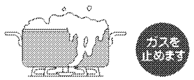
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 17ページ

火を消します

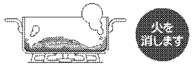
グリル消し忘れ消火機能 ［グリル］

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 37ページ

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 22ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 （強火力バーナー）

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 21ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ［グリル］

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、お知らせします。
調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。☞ 27ページ

火力調節します

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- ごはんモード……少量炊飯でごはんへの着色（焦げ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節します。購入時は「2」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
購入時は「3」に設定されています。

【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

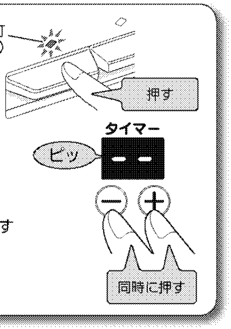
❶水を入れたなべを強火力バーナー側のごとく中央に置く

❷強火力バーナーを点火する

点火後 10 秒以内

❸グリルタイマーセットスイッチ [＋ / －] を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。



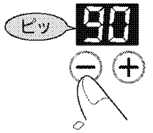
コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

1 共通操作❶～❸後、グリルタイマーセットスイッチ ［＋ / －］ を押す。

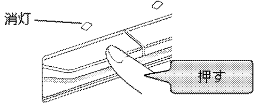
30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。

・[＋] スイッチ押し：最長2時間「--」
・[－] スイッチ押し：最短30分「30」



2 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



お知らせ

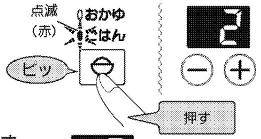
- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

ごはんモードの変更

（小バーナー）

1 共通操作❶～❸後、炊飯スイッチを押す。

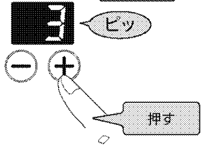
炊飯ランプが点滅し、グリルタイマー表示部に「2」が表示されます。



2 グリルタイマーセットスイッチ [＋ / －] を押す。

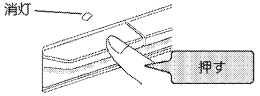
グリルタイマー表示部	1	2	3
設定内容	ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合	← 標準 → （初期設定）	※ 炊き不足を感じる場合

※ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。



3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した炊き加減に変更されます。

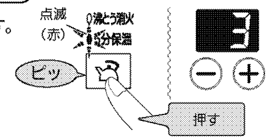


湯わかしモードお知らせ時間の変更

（標準バーナー）

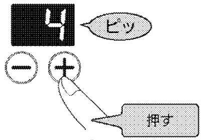
1 共通操作❶～❸後、湯わかしスイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「3」が表示されます。



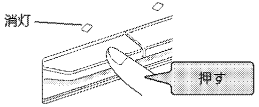
2 グリルタイマーセットスイッチ [＋ / －] を押す。

グリルタイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合		← 標準 → （初期設定）		沸とうのお知らせを遅くしたい場合



3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定したお知らせのタイミングに設定されます。



お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべなどによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

レンジフードファン連動機能

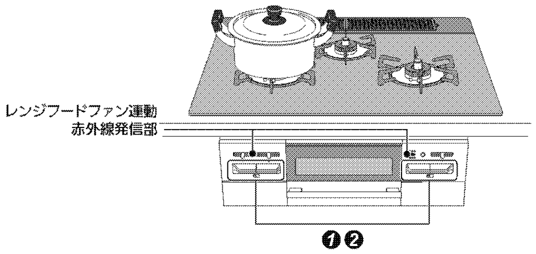
レンジフードファン連動機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。

●**自動運転（レンジフードファン連動）**

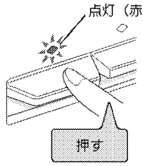
点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約３分たつと自動的に運転を停止。



自動運転のしかた

❶ 点火する ▶

●最初は「中」の風量で運転します。



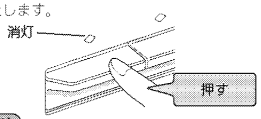
お知らせ

- すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。
- 風量はレンジフードファン側の操作部で切り替えてください。

❷ 火を消す ■

●操作ボタンで火を消す。

●レンジフード設定の停止タイマー（約３分）終了後にレンジフードファンの運転は自動停止します。



お知らせ

- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードファンは自動停止しません。操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

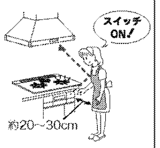
お願い

●**点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、ガス機器の正面に立って右図のように操作してください。**
レンジフードファン連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。

●指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

●レンジフードファン側が常時換気設定時にガス機器側を停止しても、レンジフードファンは停止しません。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。

●レンジフードファンの使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

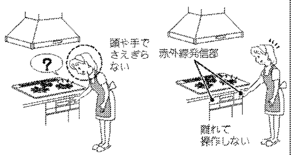


ワンポイント

以下のように操作すると作動しない場合がありますが故障ではありません。

- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードファンに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※運動しにくい場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。


?
頭や手でさえぎらない
赤外線発信部
離れて操作しない

手動運転のしかた

① 運転を開始する ▼

●レンジフードファン側の運転スイッチを押し、風量を設定してください。

② 運転を停止する ■

●レンジフードファン側の停止用スイッチを押し運転を停止してください。

照明の点灯・消灯のしかた

① 照明を点灯する

●レンジフードファン側の照明スイッチを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

取扱説明書

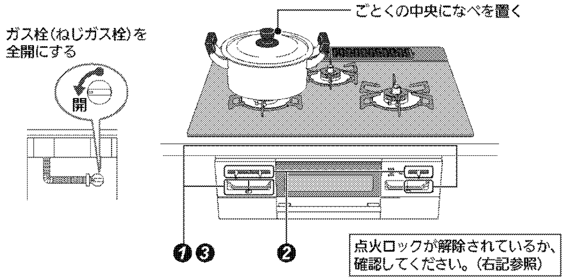
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01

コンロ 基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。

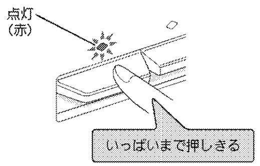

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
開
ごとくの中央になべを置く
❶❸
❷

点火ロックが解除されているか、確認してください。（右記参照）

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

- 操作ボタンで点火する。

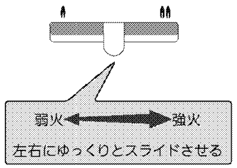

点灯（赤）
いっぱいまで押しきる

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナー・小バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。（中火点火機能）☞16ページ

❷ 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。


弱火
強火
左右にゆっくりとスライドさせる

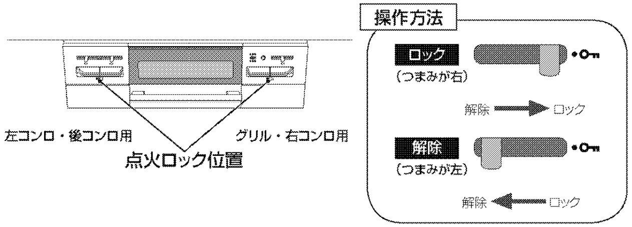
お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

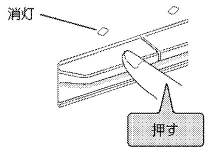
不用意な点火を防ぐ（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。☞15ページ


左コンロ・後コンロ用
グリル・右コンロ用
点火ロック位置
操作方法
ロック
（つまみが右）
解除 → ロック
解除
（つまみが左）
解除 ← ロック

❸ 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。

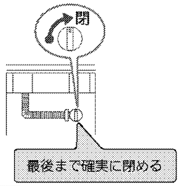


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。


閉
最後まで確実に閉める

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードに設定して調理してください。☞27ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長30分間高温で調理できます。

揚げものをするときは

揚げものモードで調理してください。☞23ページ
※揚げものモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。

取扱説明書		
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639 110800201647

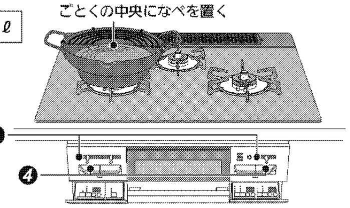
01

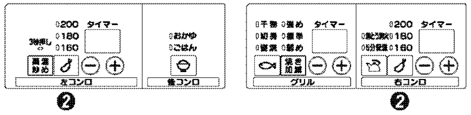
コンロ

揚げものをする（揚げものモード）【強火力バーナー】【標準バーナー】

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500mℓ～1ℓ

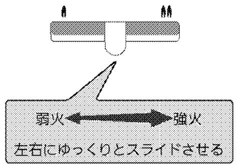

ごとくの中央になべを置く
❶
❹


0200 タイマー
3秒押し
0180
0160
左コンロ
0おかゆ
0ごはん
後コンロ
0干物 0強め
0切身 0標準
0姿焼 0弱め
タイマー
グリル
0200 タイマー
0180
0160
右コンロ
❷
❷

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、火力調節する

●なべの大きさに応じた火力にする。

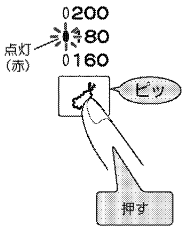

弱火
強火
左右にゆっくりとスライドさせる

お願い

- 揚げものモードの場合、適した油の量は500mℓ～1ℓです。
- 揚げものモードを使わない場合は、必ず200mℓ以上の調理油で行ってください。

❷ 温度設定する

●最初は180℃に設定されます。


0200
180
0160
点灯（赤）
ピッ
押す

●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ ⟶ 200℃ ⟶ 160℃

↑―― 取り消し（消灯）←┘

ピー

ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

ワンポイント

- 揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

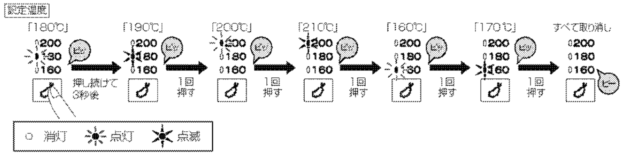
とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

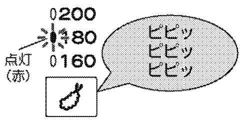
- 揚げものスイッチを押し、「180℃」の揚げものランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

設定温度


「180℃」
「190℃」
「200℃」
「210℃」
「160℃」
「170℃」
すべて取り消し
0200
0180
0160
ピッ
押し続けて3秒後
1回押す
ピー
○ 消灯
点灯
点滅

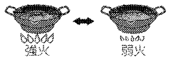
❸ 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。


0200
180
0160
点灯（赤）
ピピッ
ピピッ
ピピッ

お知らせ

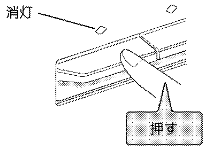
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

❹ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

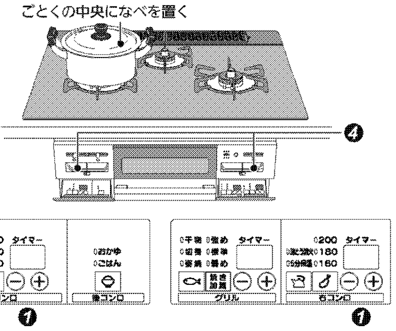


コンロ

コンロタイマーを使う

（コンロタイマーモード）【強火力バーナー】【標準バーナー】

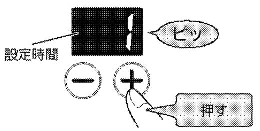
- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。


ごとくの中央になべを置く
❹
0200 タイマー
3秒押し
0180
0160
高温炒め
左コンロ
0おかゆ
0ごはん
後コンロ
0干物 0強め タイマー
0切身 0標準
0姿焼 0弱め
焼き加減
グリル
0200 タイマー
0湯わかし 0180
05分保温 0160
右コンロ
❶
❶

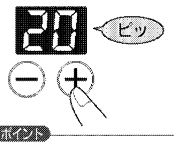
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、時間設定する

- コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
- 最初は「1」（1分）が表示されます。

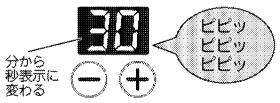


- 1～90分（1分刻み）で設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。



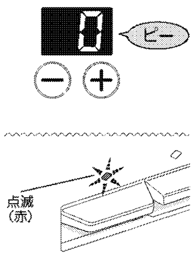
ワンポイント
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消します。

❷ 設定時間終了30秒前にお知らせ


30
ビビッ
ビビッ
ビビッ
分から
秒表示に
変わる

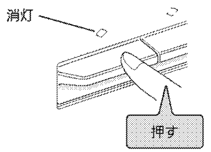
❸ 設定時間がくると、自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❹ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

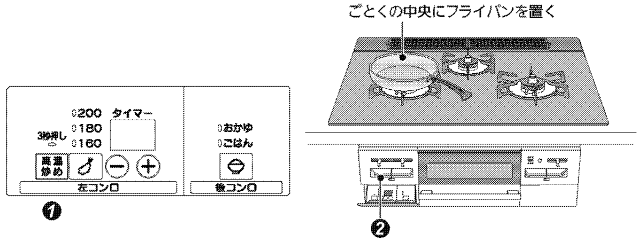


お知らせ
- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

コンロ

炒めもの・いりものをする （高温炒めモード）【強火力バーナー】

●高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

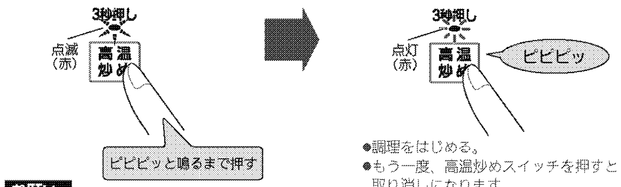


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、高温炒めスイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで３秒以上押し続ける。



●調理をはじめる。
●もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

ワンポイント

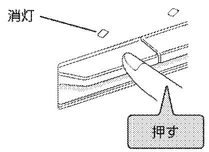
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定することもできます。
☞ 25 ページ

こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

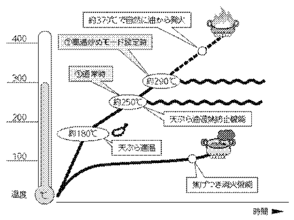
❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

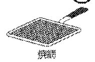
②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長 30 分で自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

⚠ 警　告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注　意

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647

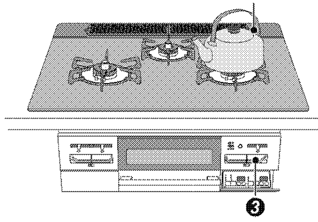
01

コンロ お湯をわかす（湯わかしモード）

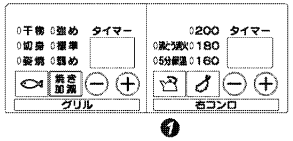
【標準バーナー】

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央になべまたはやかんを置く



水の量：500mℓ～2ℓ
※ふきこぼれを防ぐため、やかんやなべの大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にしてください。


○干物 ○強め タイマー
○切身 ○標準
○姿焼 ○弱め
焼き加減
グリル
○200 タイマー
○沸とう消火○180
○5分保温○160
右コンロ
❶

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
  やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ふたを開け閉めしない
  - 水をかき混ぜない
  - なべややかんを動かさない
  - 水を追加しない
  - 具を入れない
  - 火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

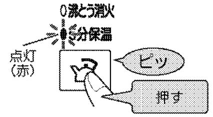
お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 18ページ

1回

❶ 点火後、湯わかしスイッチを押す

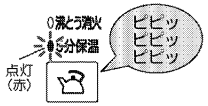
5分保温


○沸とう消火
5分保温
点灯（赤）
ピッ
押す

●押すたびに、次のように切り替わります。
5分保温 ――→ 沸とう消火
↑―― 取り消し（消灯）←―
ピー

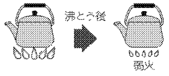
❷ 沸とうして5分後に、 自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。

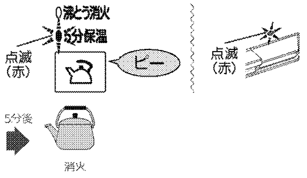

○沸とう消火
5分保温
点灯（赤）
ピピッ
ピピッ
ピピッ

お知らせ

- 沸とうして弱火になると、火力調節はできません。

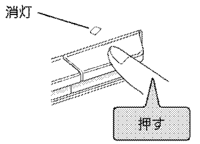


●5分後、ブザーでお知らせします。


○沸とう消火
5分保温
点滅（赤）
ピー
点滅（赤）
5分後
消火

❸ 操作ボタンを戻す

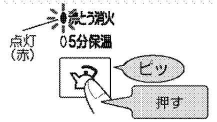
●操作ボタンを押して消火の状態にする。



2回

❶ 点火後、湯わかしスイッチを押す

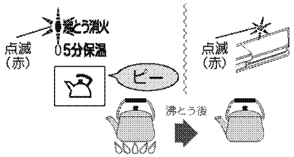
沸とう消火


沸とう消火
点灯（赤）
○5分保温
ピッ
押す

●押すたびに、次のように切り替わります。
5分保温 ――→ 沸とう消火
↑―― 取り消し（消灯）←―
ピー

❷ 沸とうすると、 自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせします。

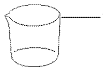

沸とう消火
点滅（赤）
○5分保温
ピー
点滅（赤）
沸とう後

コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【小バーナー】

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。


すり切り1杯で、
お米1合です。

180mℓの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。
にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
7分がゆ	0.25～0.5合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数（重量）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合（約 38g）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合（約 75g）	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ	—	—
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ	—	—
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ	—	—
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ	—	—
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ	—	—
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ	—	—

お願い

- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント

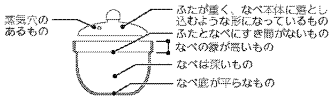
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

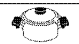
- 1、2度すすいでください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を3%程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡をとばしてください。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。


蒸気穴のあるもの
ふたが重く、なべ本体に落とし込むような形になっているもの
ふたとなべにすき間がないもの
なべの縁が高いもの
なべは深いもの
なべ底が平らなもの

炊飯なべの選びかた

なべの種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用なべ	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミのなべ			※○	※○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ			※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレスのなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋			×	※○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ			×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

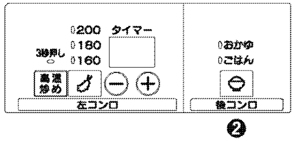
○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合やなべの材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用なべをお使いください。

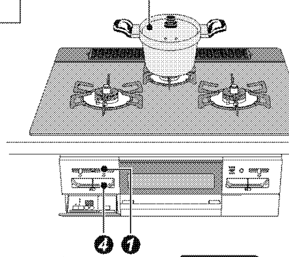
コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【小バーナー】

- ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。

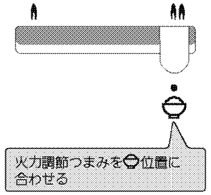


なべにふたをしてごとくの中央に置く



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

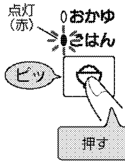
❶ 点火後すぐに、火力調節する



ワンポイント
- 火力が⊖位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

❷ 炊飯スイッチを押す（1回）

ごはん

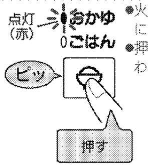


- 火力調節後、すぐごはんモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん→おかゆ

❷ 炊飯スイッチを押す（2回）

おかゆ



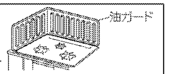
- 火力調節後、すぐおかゆモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん→おかゆ

ワンポイント
- 取り消すときは、いったん火を消します。
- 少量炊飯でごはんへの着色（こげ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節が可能です。☞ 18ページ

（つづき）

お願い



- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、一度火を消してください。
- あたため直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- 風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。

炊きこみごはんを炊くとき
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。

ワンポイント

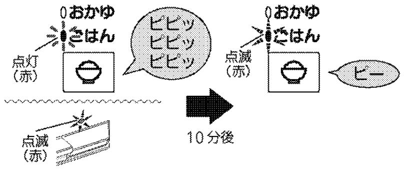
炊飯時間の目安

ごはん	28～37分（むらし10分を含む）
おかゆ	35～50分

むらし後は…
- ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

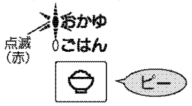
❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



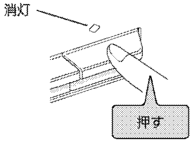
❸ 炊きあがると、自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



❹ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ
- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

取扱説明書

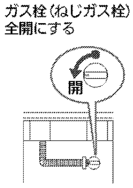
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647

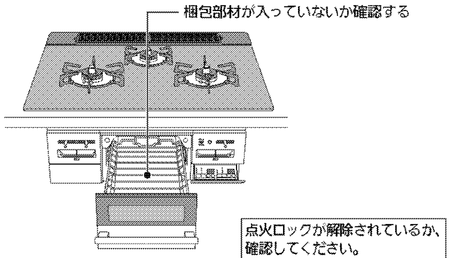
01

グリルの取り扱いと準備

準　備

- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

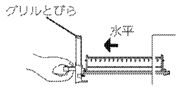




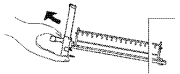
点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 22 ページ

グリルの取り出し

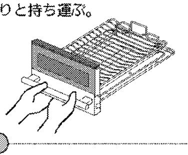
1 グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



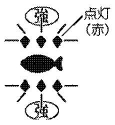
お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 45・49ページをご覧ください。

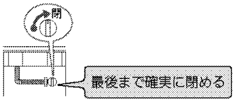
グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
- グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 45 ページ

2 6～7 分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 37ページをご覧ください。



※使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼きのときに、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、5 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

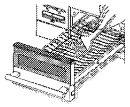
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1 ～2分間、空焼き（予熱）をする。

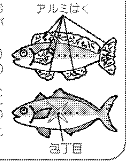
魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

ワンポイント

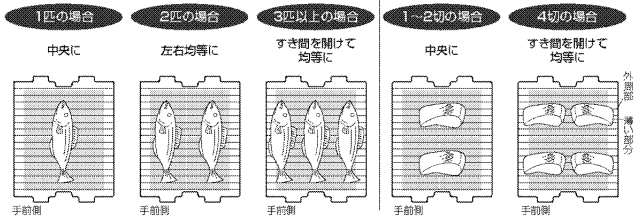
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



4 魚（食材）を置く。

丸身の場合
魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。▨印のところが上手に焼けます。

切身の場合
皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

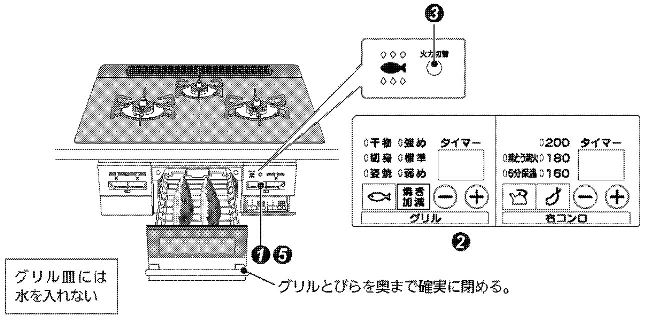


お知らせ

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有償）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

グリル 手動で調理（マニュアルモード）

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

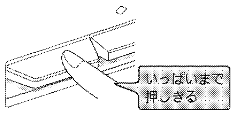


グリル皿には水を入れない

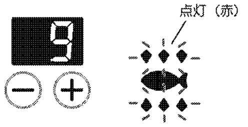
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

① 点火する

●操作ボタンで点火する。


いっぱいまで押しきる

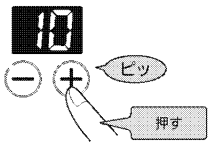
●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

② 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。



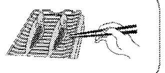
●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

ワンポイント
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

お願い

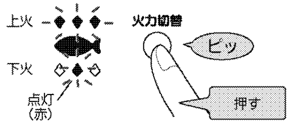
- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

ワンポイント
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

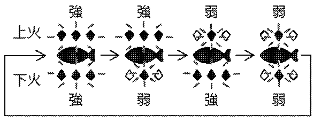


③ 火力調節する

●火力は4段階あり、火力切替スイッチで上火・下火それぞれの段階に調節できます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

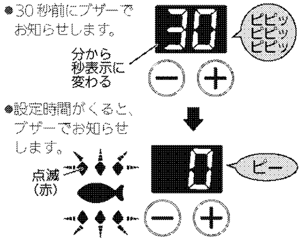


お願い
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火、下火の火力調節をしてください。

④ 設定時間がくると、自動で火が消える

●30秒前にブザーでお知らせします。

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



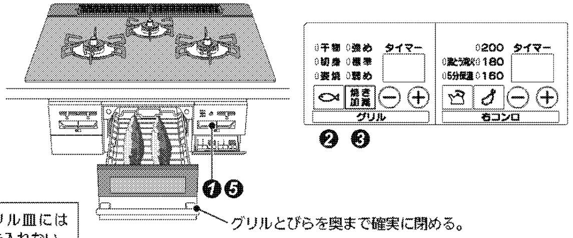
⑤ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ
- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

自動で調理（オートメニューモード）

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

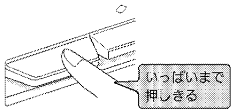

0干物 0強め タイマー
0切身 0標準
0姿焼 0弱め
焼き加減
グリル
0200 タイマー
0湯わかし 0180
05分保温 0160
右コンロ
❷ ❸
❶❺

グリル皿には
水を入れない

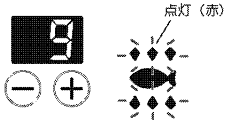
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。


いっぱいまで
押しきる

●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



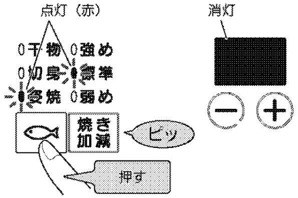
●最初は「9」（9分）が表示されます。

●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示され、オートメニュースイッチを受け付けません。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

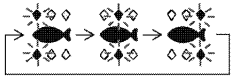
点火後、すぐ設定する

❷ オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。


点灯（赤）
消灯
0干物 0強め
0切身 0標準
0姿焼 0弱め
焼き加減
ピッ
押す

●下図の様に点灯を繰り返します。



●押すたびに、次のように切り替わります。

姿焼 ⟶ 切身 ⟶ 干物
⟶ 取り消し（消灯）⟶ 姿焼

（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

お知らせ

- オートメニューモード使用中は火力調節はできません。

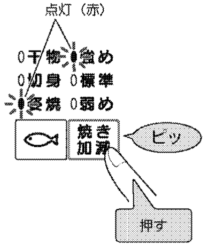
お願い

- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
  - ・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりんづけ
  - ・身欠きにしん　・厚みのある魚（特に骨つき）

  焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- オートメニュースイッチを押す場合は、点火後約30秒以内にスイッチを押してください。
（焼き加減は点火後、90秒まで変更可能です。）
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。
（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。
グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

❸ 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。

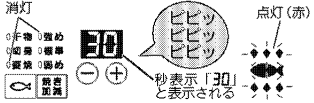

点灯（赤）
0干物 0強め
0切身 0標準
0姿焼 0弱め
焼き加減
ピッ
押す

●押すたびに、次のように切り替わります。

標準 ⟶ 強め ⟶ 弱め ⟶ 標準

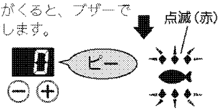
❹ 調理が終了すると、自動で火が消える

- 30秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示、火力表示ランプは上火「強」・下火「強」に切り替わります。


消灯
0干物 0強め
0切身 0標準
0姿焼 0弱め
焼き加減
30
ピピッ
ピピッ
ピピッ
点灯（赤）

秒表示「30」と表示される

- さらに焼き色をつけたいときは、［＋］スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❺ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

取扱説明書

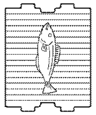
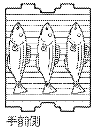
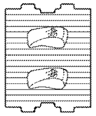
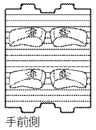
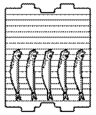
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01

グリル

自動で調理（オートメニューモード）（つづき）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動で調理してください（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）
※ｇ表示は１匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 オートメニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿焼	**【小さめの生魚】** きす・小あじ　1～6匹 （50g以下） **【塩漬けの魚】** 塩さんま　1～4匹 （130～200g）	**【中程度の生魚】** あじ・いさき　1～3匹 さんま・いわし・あゆ・にじます　1～4匹 （100～200g） たい（小）　1匹 （300g以下） きす　1～4匹 （50g以上）	**【大きめの生魚】** あじ・いさき　3～4匹 （200g以上） たい（小）　1匹 （約300～400g）	・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくでおおうと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚（姿焼4cmを超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 ・魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 **小さめの生魚・塩漬けの魚について** 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 ・50g以下の小さな魚 ・塩漬けされたさんま	 1匹の場合 中央に  手前側 3匹の場合 すき間を開けて 均等に
切身	**【照り焼き】** ぶり さわら **【みそ漬け】** さわら	**【生魚】** 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい **【塩漬け】** 甘塩ざけ 塩さば	**【光沢のある生魚】** たちうお さわら	・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・厚みのある魚（切身2.5cmを超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 ・厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合は特に焦げやすくなります。 　・漬けている時間が長い 　・魚の脂ののりが良い 　・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約30分漬ける）しょうゆ4：みりん3：酒1	 2切の場合 中央に  手前側 4切の場合 すき間を開けて 均等に
干物	**【小さな半生の干物】** さんまのひらき　1～2枚 （110g以下） ししゃも　4～10匹 （25g以下）	**【一夜干しのひらき】** あじのひらき・干しさわら・かますのひらき・干しかれい　1～2枚 **【大きな半生の干物】** さんまのひらき　1～2枚 （110g以上） ししゃも　4～10匹 （25g以上）	**【大きなひらき】** ほっけのひらき　1～2枚	・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい。）	 手前側 ししゃもなどは しっぽを手前に 置いた方が上手 に焼けます。

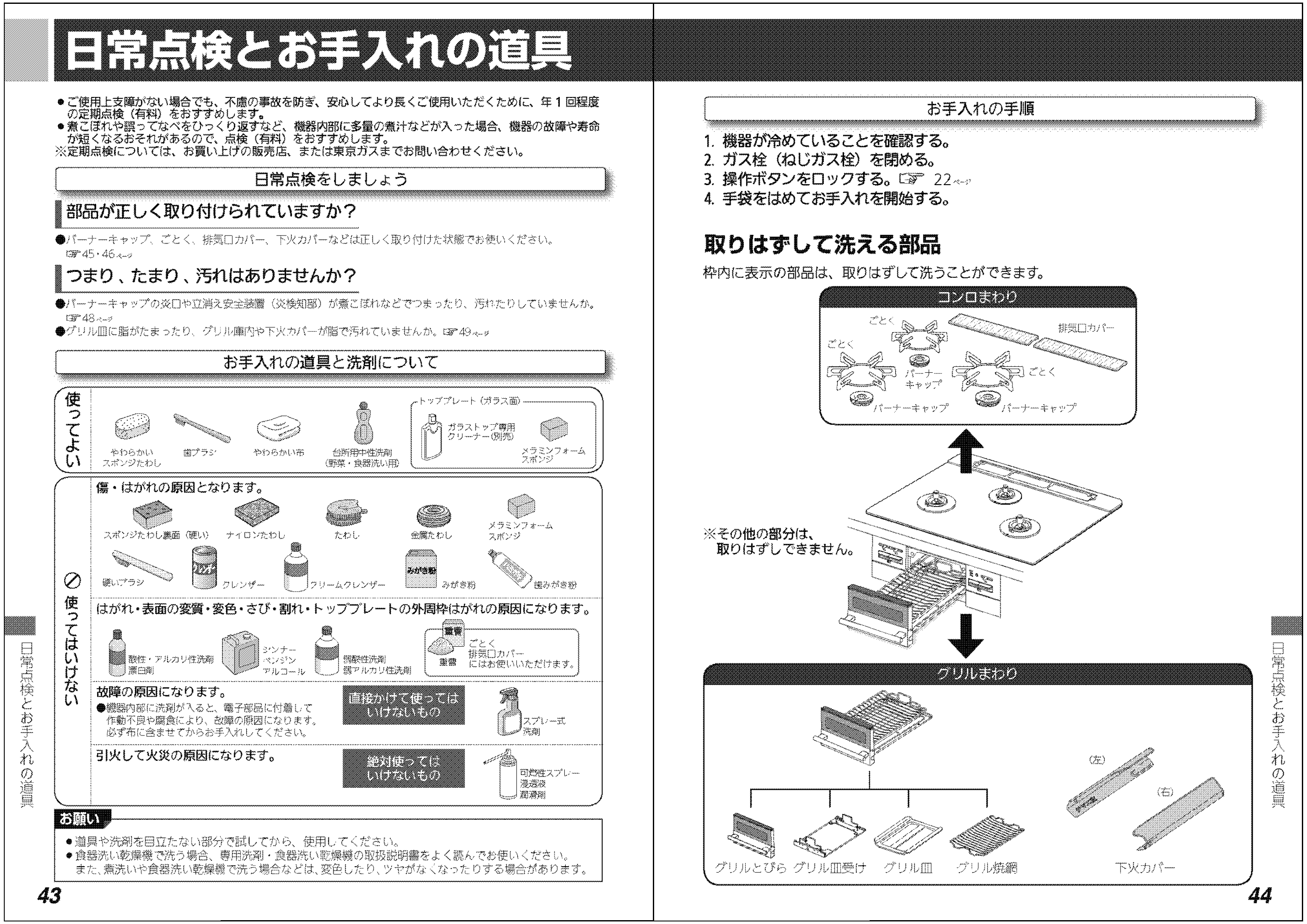
お願い

- 上記の ▨ の魚は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01



日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤ってなべをひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがあるので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、または東京ガスまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞45・46ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞48ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞49ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

- やわらかいスポンジたわし
- 歯ブラシ
- やわらかい布
- 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）
- トッププレート（ガラス面）
  - ガラストップ専用クリーナー（別売）
  - メラミンフォームスポンジ

⊘ 使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

- スポンジたわし裏面（硬い）
- ナイロンたわし
- たわし
- 金属たわし
- メラミンフォームスポンジ
- 硬いブラシ
- クレンザー
- クリームクレンザー
- みがき粉
- 歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

- 酸性・アルカリ性洗剤
- 漂白剤
- シンナー
- ベンジン
- アルコール
- 弱酸性洗剤
- 弱アルカリ性洗剤

重曹　ごとく 排気口カバー にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

- スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

- 可燃性スプレー
- 浸透液
- 潤滑剤

お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

43

日常点検とお手入れの道具

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は、取りはずしできません。

44

日常点検とお手入れの道具

取扱説明書

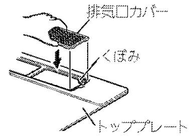
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	1108000201632	1108000201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	1108000201633	1108000201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	1108000201634	1108000201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	1108000201635	1108000201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	1108000201636	1108000201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	1108000201637	1108000201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	1108000201638	1108000201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	1108000201639	1108000201647

01

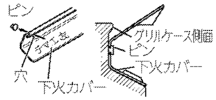
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

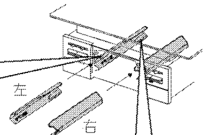
2つの排気口カバーを、トップブレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

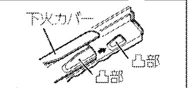

排気口カバー
くぼみ
トップブレート

下火カバー


ピン
テマエ左
穴
下火カバー
グリルケース側面
ピン
下火カバー

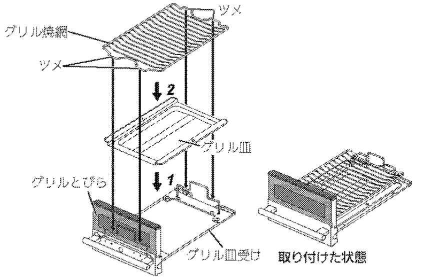
「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴（1カ所）をグリルケース側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー（左）を示します。
下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。





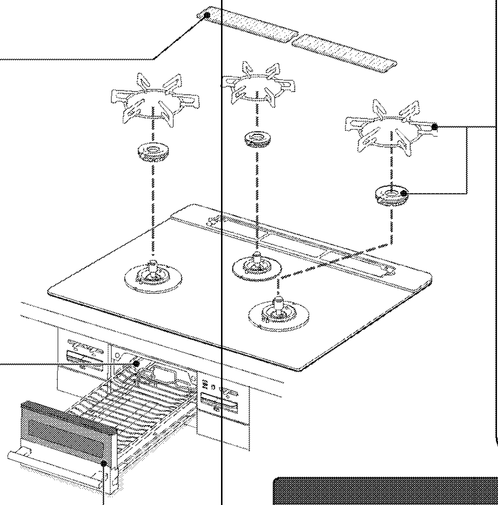
グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

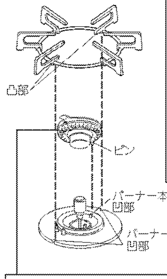

ツメ
グリル焼網
ツメ
2
グリル皿
1
グリルとびら
グリル皿受け

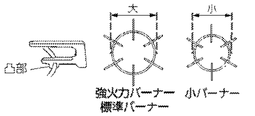
取り付けた状態

1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。
※下火カバーを先に取り付けてから、グリル皿・グリル焼網・グリル皿受けを取り付けてください。

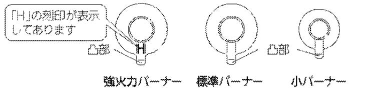


ごとく・バーナーキャップ


凸部
ピン
バーナー本体
凹部
バーナーリング
凹部


大
小
凸部
強火力バーナー
標準バーナー
小バーナー

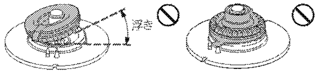
内側の凸部2カ所をバーナーリングの凹部前後2カ所に入れて、正しく取り付けてください。


「H」の刻印が表示してあります
H
凸部
凸部
強火力バーナー
標準バーナー
小バーナー

凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

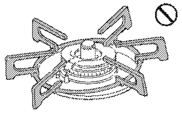
⚠ 注　意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない
- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない
誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または東京ガスへお問い合わせください。

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

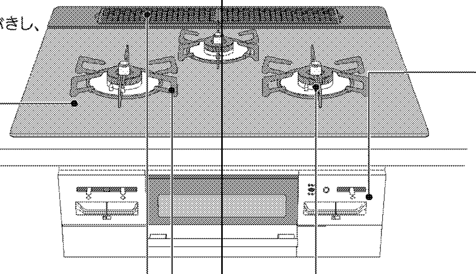
01

お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

- ●汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- ●手袋をしてお手入れをしてください。
- ●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

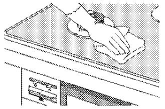
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。



※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 45・46ページ

トッププレート（ガラス）

- ●お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

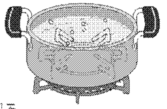
お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・排気口カバー

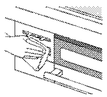
- ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

❖それでも汚れが取れないとき



- 煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きななべに、ごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

機器表面・操作部



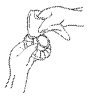
- ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ



- ●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

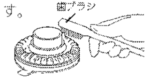
※バーナーキャップは分解できません。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖目づまりしていたら

- ●歯ブラシなどでお手入れします。

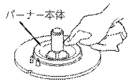


※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

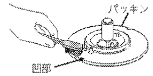
バーナー本体

- ●表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



バーナーリング

- ●バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



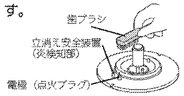
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを覆かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

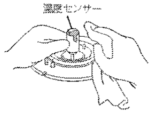
- ●歯ブラシなどでお手入れします。


歯ブラシ
立消え安全装置
（炎検知部）
電極（点火プラグ）

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

- ●片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

お手入れのしかた（グリル）

- ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

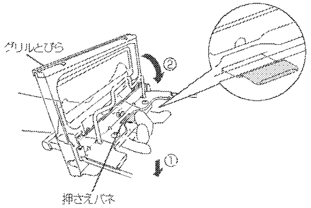
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル皿受け

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
  ※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

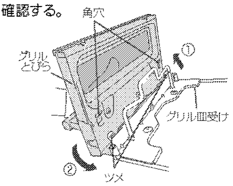
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



グリル皿・グリル焼網・下火カバー

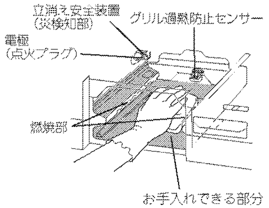
- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

※グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内(側壁・底部)

- **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

※燃焼部（上火バーナー：天井 / 下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

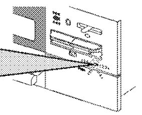


乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。

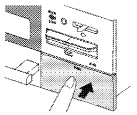
〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。



1 機器が冷めていることを確認する。

2 コンロ操作部の［PUSH］付近を指で押す。

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が出てきます。

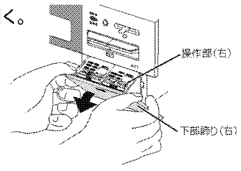


3 下部飾り（右）の両端上側を裏から両手で手前へ引く。

操作部（右）と下部飾り（右）が分かれます。

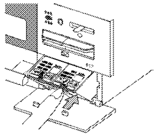
お知らせ

- 下部飾り（右）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。この場合もコンロ下部飾りを水平にして2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。
（強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

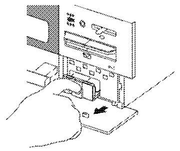


4 操作部を本体へ押し込む。

電池ケースが引き出せるようになります。



5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す。

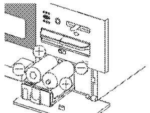


お願い

- 電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

乾電池を交換する

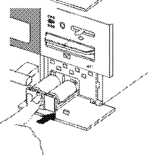
6 古い乾電池をはずす。



7 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を図のように⊕⊖の向きを確認して奥まで確実にはめ込んでください。

8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する。

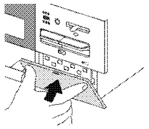


お願い

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

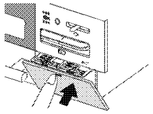
9 下部飾り（右）を本体へ押し込む。

操作部（右）が下部飾り（右）にくっつきます。



10 操作部の［PUSH］付近を指でゆっくり押す。

操作部を本体に収納します。



⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてください。	21
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	46
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	50
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	27・28
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押してご使用ください。（強火力バーナー）	14・15
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
		コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。	15
	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	28
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり火加減を調節しながら調理してください。	15
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（強火力バーナー）	—
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より、高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・23 24
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・18

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	30
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	30
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか？	18
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	29
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適したなべを使用してください。	32
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		ごはんモードの調節を変更していませんか？	18
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、５分程度むらしを追加してください。	—
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	34
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	34
	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	32
		よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	32
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。	32

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> 110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> 110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> 110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> 110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> 110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> 110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> 110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R> 110800201639 110800201647

01

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり､持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	34
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	33・34
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	35
		グリル庫内が高温になっていると、安全機能がはたらき、点火できません。 グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	16
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	50
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	36
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは､「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	—
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニューは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから､使用してください。	39
	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	グリルの火力が切り替わるとき「カチッカチッ」という音がする	グリルの火力の強火・弱火を自動で切り替えている音です。 異常ではありません。	—
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	62
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
		酸性やアルカリ性洗剤を使用すると、変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	43
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—

取扱説明書

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647

01

よくあるご質問（Q&A）

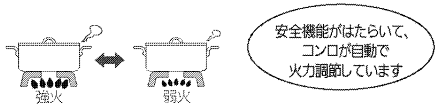
	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。	50・58
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	—
	コンロの点火確認ランプやグリル火力表示ランプが点滅する	自動で火が消えた場合は、点火確認ランプが点滅してお知らせします。 使用したコンロやグリルの操作ボタンを消火の状態に戻してください。	26・30 34・38 40
	下部飾り（右）（左）がはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。下部飾りの左右のツメの溝を操作部ピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。 （下部飾り裏面のラベルをご覧ください。）	—
	機器（トッププレート）の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
	コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードファンの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると連動しない場合があります。	19・20
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	19・20
		コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	50
	コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフードファン側の停止用スイッチを押してください。	20

（つづき）

特に多いご質問をまとめました

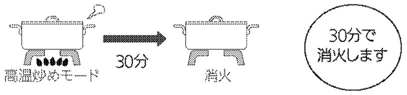
1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 28・52ページ


強火
弱火
安全機能がはたらいて、
コンロが自動で
火力調節しています

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。
高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 28・52ページ



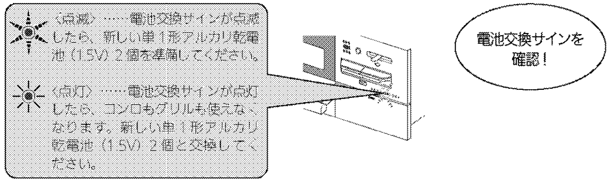
※高温になり過ぎたときも火を消します。

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 50ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

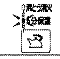


〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

※点火確認ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

表示			ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0		✳	ピー1回 (約2秒)	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	25・26
		❋	ピー1回 (約2秒)	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	37～40
00 ←→	-1、-2	✳	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
	-3	✳	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動			
				高温炒めモード終了	30分がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	27・28
02 ←→	-1、-2、-3	✳	ピー5回	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	● よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「なべ底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ● やけどに注意して再点火を行ってください。 ● 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15・52 53
	-5	❋	ピー3回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	● グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合、点火しても火が消える場合があります。 ● 5分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。	16・55 56
11 ←→	-1、-2、-3	✳	ピー3回	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	● よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・52 53
	-5	❋					
12 ←→	-1、-2、-3	✳	ピー3回	立消え安全装置の作動			
	-5	❋					
14 ←→	-1、-2、-3	✳	ピー5回	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	52・53
24 ←→	-3	✳	鳴り続ける (ピー約8秒連続)	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	● ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	62
31 ←→	-1、-2、-3	✳	鳴り続ける (ピー約8秒連続)	温度センサーの故障			
32 33 ←→	-5	❋	鳴り続ける (ピー約8秒連続)	グリル過熱防止センサーの故障			
53 ←→	-1、-2、-3	✳	鳴り続ける (ピー約8秒連続)	イグナイターの故障			
	-5	❋					
70 71 72 ←→	-1、-2、-3	✳	鳴り続ける (ピー約8秒連続)	電子部品の故障			
	-5	❋					
✳ 電池交換サイン<点灯>			ピー3回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	● 新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	50
	（使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）	✳	ピー1回 (約2秒)	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	33・34
	（使用した湯わかしモード（5分保温または沸とう消火）のランプが点滅）	✳	ピー1回 (約2秒)	湯わかしモード（5分保温・沸とう消火）終了	湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	29・30

-1：標準バーナー　-2：小バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー　✳ ❋：点火確認ランプ点滅

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞50ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	RN-BH3CR-G7SSL RN-BH3CR-G7DSL RN-BH3CR-G7BBL RN-BH3CR-G7BSL	RN-BH3CR-G7SSR RN-BH3CR-G7DSR RN-BH3CR-G7BBR RN-BH3CR-G7BSR	RN-BH3CR-G6SSL RN-BH3CR-G6DSL RN-BH3CR-G6BBL RN-BH3CR-G6BSL	RN-BH3CR-G6SSR RN-BH3CR-G6DSR RN-BH3CR-G6BBR RN-BH3CR-G6BSR
型式の呼び	RHB71W11GR-L	RHB71W11GR-R	RHB31W11GR-L	RHB31W11GR-R
型式名	RHB71W11GR		RHB31W11GR	
質量	25.0kg（付属品含む）		23.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ269mm ×幅596mm ×奥行539mm			
	（トッププレート幅　742mm）		（トッププレート幅　592mm）	
ガス接続	15 A（1/2B）鋼管または金属可とう管			
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）			
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　●高温自動温度調節機能			
点火方式	連続放電点火式			
付属品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック、下火カバー			

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					
		個別ガス消費量					全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
					グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.25kW		9.23kW
					1.66kW	0.59kW	
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.41kW		9.90kW
					1.78kW	0.63kW	

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

- まず、☞52～60ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  （2）品名（例：RN-BH3CR-G7SSL　機器コード 11-080-02-01632）
  （3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  （4）訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

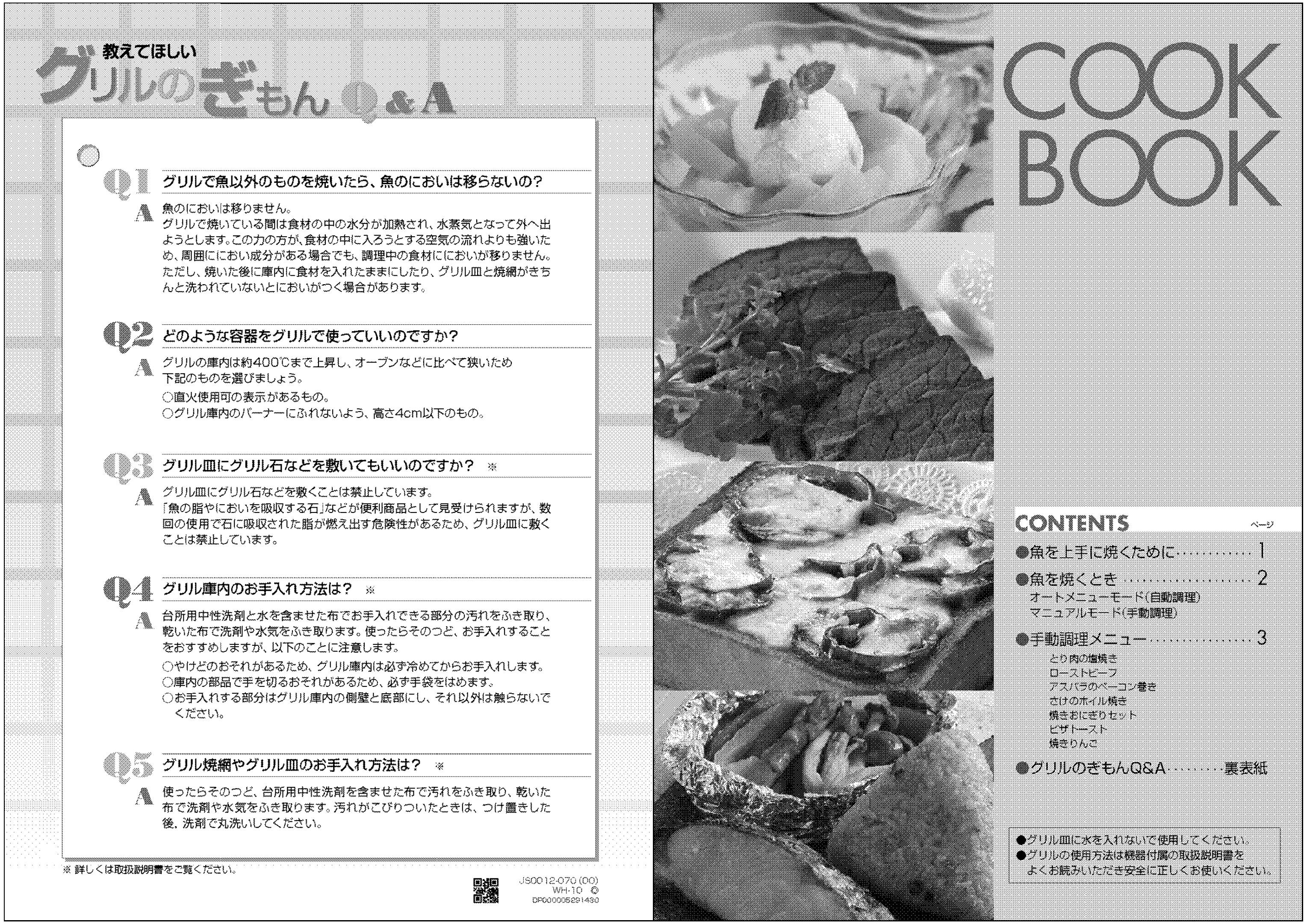
廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

取扱説明書	
RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632 110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633 110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634 110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635 110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636 110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637 110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638 110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639 110800201647

クックブック	RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640			01
	RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641			
	RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642			
	RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643			
	RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644			
	RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645			
	RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646			
	RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647			

2. クックブック（付属品）



教えてほしい

グリルのぎもん Q&A

Q1 グリルで魚以外のものを焼いたら、魚のにおいは移らないの？

A 魚のにおいは移りません。
グリルで焼いている間は食材の中の水分が加熱され、水蒸気となって外へ出ようとします。この力の方が、食材の中に入ろうとする空気の流れよりも強いため、周囲ににおい成分がある場合でも、調理中の食材ににおいが移りません。
ただし、焼いた後に庫内に食材を入れたままにしたり、グリル皿と焼網がきちんと洗われていないとにおいがつく場合があります。

Q2 どのような容器をグリルで使っていいのですか？

A グリルの庫内は約400℃まで上昇し、オーブンなどに比べて狭いため下記のものを選びましょう。
○直火使用可の表示があるもの。
○グリル庫内のバーナーにふれないよう、高さ4cm以下のもの。

Q3 グリル皿にグリル石などを敷いてもいいのですか？ ※

A グリル皿にグリル石などを敷くことは禁止しています。
「魚の脂やにおいを吸収する石」などが便利商品として見受けられますが、数回の使用で石に吸収された脂が燃え出す危険性があるため、グリル皿に敷くことは禁止しています。

Q4 グリル庫内のお手入れ方法は？ ※

A 台所用中性洗剤と水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。使ったらそのつど、お手入れすることをおすすめしますが、以下のことに注意します。
○やけどのおそれがあるため、グリル庫内は必ず冷めてからお手入れします。
○庫内の部品で手を切るおそれがあるため、必ず手袋をはめます。
○お手入れする部分はグリル庫内の側壁と底部にし、それ以外は触らないでください。

Q5 グリル焼網やグリル皿のお手入れ方法は？ ※

A 使ったらそのつど、台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。汚れがこびりついたときは、つけ置きした後，洗剤で丸洗いしてください。

※ 詳しくは取扱説明書をご覧ください。

JS0012-070 (00)
WH-10
DP000005291430

COOK BOOK

CONTENTS ページ

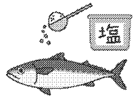
●魚を上手に焼くために …………… 1
●魚を焼くとき …………… 2
オートメニューモード(自動調理)
マニュアルモード(手動調理)
●手動調理メニュー …………… 3
とり肉の塩焼き
ローストビーフ
アスパラのベーコン巻き
さけのホイル焼き
焼きおにぎりセット
ピザトースト
焼きりんご
●グリルのぎもんQ&A ……… 裏表紙

●グリル皿に水を入れないで使用してください。
●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をよくお読みいただき安全に正しくお使いください。

魚を上手に焼くために（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）

魚を焼く準備

1 魚の下準備

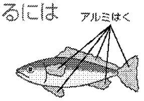


- ●冷凍の魚はしっかり解凍する。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取る。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよくふき取る。

ふり塩のポイント

青背の魚（さば・あじなど）	白身の魚（さわら・たいなど）	川魚やいか、えび、貝
多めに、時間をおく	少なめに、時間は短め	お好みの量、焼く直前

2 魚の尾やひれを焦がさないようにするには

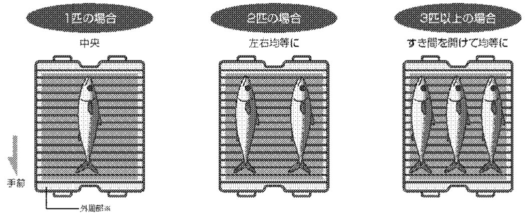


魚の尾やひれは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつける。

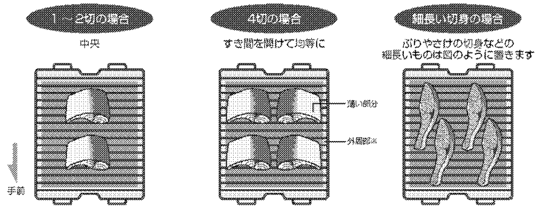
3 魚を置く位置

▨印のところが上手に焼けます。

丸身の場合　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置く。



切身の場合　皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



※ 外周部は、火力が少し弱くなります。
魚の尾を手前側に、切身の薄い部分を外周部に向けると焦げにくくなります。

お願い

- ●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。
また、使用後も必ずお手入れをしてください。
- ●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- ●脂が多く出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。
アルミはくの上に脂がたまり過熱され発火するおそれがあります。

※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼き上がり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

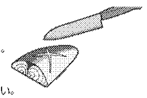
魚を焼くとき

オートメニューモード（自動調理）
マニュアルモード（手動調理）

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程短くしてください。
オートメニューモード（自動調理）は、予熱しないでください。

料理名（1匹・一切あたりの重量）	数量	オートメニューモード（自動調理）※1		マニュアルモード（手動調理）	
		🐟	焼き加減	焼き時間目安	火力
あじの塩焼き（約150g）	2匹	姿焼	標準	10分～12分	上火 強 🔥🔥🔥 下火 強 🔥🔥🔥
	4匹	姿焼	強め		
いわしの塩焼き（約80g）	2匹	姿焼	標準	8分～12分	
	4匹				
さんまの塩焼き（約150g）	2匹	姿焼	標準	9分～11分	
	4匹				
さばの塩焼き（約80g）	2切	切身	標準	7分～8分	
	4切				
さわらの塩焼き（約80g）	2切	切身	強め	8分～9分	
	4切				
さけの切身（約90g）	2切	切身	標準	8分～9分	
	4切				
ぶりの照り焼き（約100g）	2切	切身	弱め	6分～7分	
	4切				
あじのひらき（約130g）	2枚	干物	標準	9分	
ししゃもなど（10匹で約180g）	約10匹	干物	弱め	6分	
赤魚のかす漬け（約180g）	2切	オート不可		11分	上火 弱 🔥🔥🔥 下火 強 🔥🔥🔥
みりん干し（かわはぎなど）				6分	上火 強 🔥🔥🔥 下火 強 🔥🔥🔥
みりん干し（いわしなど）※2				予熱3分・焼き1分	
さばのみりん漬け※3				5分	上火 強 🔥🔥🔥 下火 弱 🔥🔥🔥
さばのみそ漬け※3				8分	

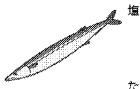
※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから短時間で焼くと焦げにくくなります。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。



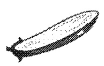
- ●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- ●魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
- ●脂ののりがよい場合は火力を「弱」、焼き加減は「標準～弱め」にしてください。魚やグリル皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

火加減のポイント

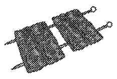
●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ「強・弱」の火力調節をしてください。



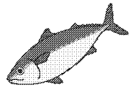
塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火 強 🔥🔥🔥
下火 強 🔥🔥🔥



ぬり卵やみそをのせて焼く場合
（さわらの黄金焼き、なす田楽など）
上火 弱 🔥🔥🔥
下火 強 🔥🔥🔥



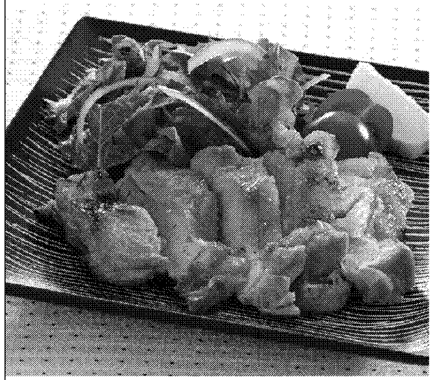
たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
（うなぎのかば焼きなど）
上火 弱 🔥🔥🔥
下火 弱 🔥🔥🔥



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
上火 強 🔥🔥🔥　下火 強 🔥🔥🔥
途中でダイヤルを替える ▼
上火 弱 🔥🔥🔥　下火 強 🔥🔥🔥

手動調理メニュー

記載の時間は目安です。材料の大きさによって、でき上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。



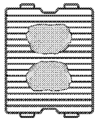
とり肉の塩焼き

上火 弱
下火 弱
11分

材料・2人分

とりもも肉又はむね肉(1枚約150g)	2枚
塩	適宜
こしょう	適宜

①とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
②皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。
③グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火：弱、下火：弱〉で11分焼きます。



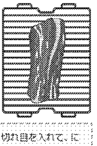
ローストビーフ

上火 強
下火 弱
9分～10分 アルミはくに包んで ▶ 15分

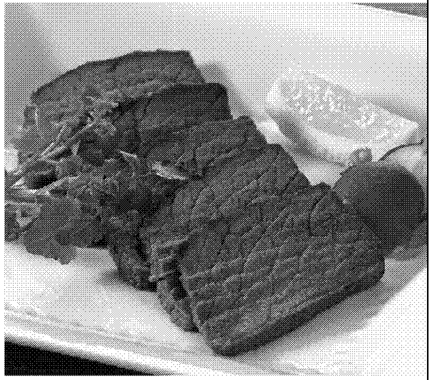
材料

牛ももかたまり肉	約300g(厚さ3cm)
塩	小さじ1/2
こしょう	適宜
アルミはく	

①牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程おきます。
②①をグリル焼網の真ん中にのせ、〈上火：強、下火：弱〉で9～10分焼きます。
③焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、15分程休ませます。
④③を切り分けて器に盛り付けます。



Point　お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。



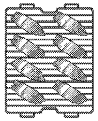
アスパラのベーコン巻き

上火 強
下火 強
4分

材料・2人分

グリーンアスパラガス	8本
塩	適宜
ベーコン	4枚

①グリーンアスパラガスは、かためにに塩ゆでし、根元の固い部分を切り落とし、5cmの長さに切りそろえます。
②ベーコンは半分の長さに切ります。
③ゆでたグリーンアスパラガスをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。
〈上火：強、下火：強〉で4分焼きます。



Point　グリーンアスパラガスの代わりにエリンギやゆでたえびを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

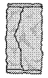
さけのホイル焼き

上火 強
下火 弱
9分

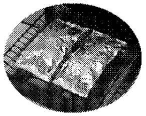
材料・2人分

生ざけ(1切約100g)	2切
酒・塩	適宜
たまねぎ	1/4個
しめじ	1/4パック
ししとう	2本
パプリカ(赤または黄)	1/4個
アルミはく	

①生ざけは酒、塩をふり、下味をつけます。
②たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
③アルミはくの真ん中に薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べます。左右のアルミはくを材料に軽くかぶせるように折り、前後をくるくると3回ほど巻き込むように包みます。



④グリル焼網に③をのせ、〈上火：強、下火：弱〉で9分焼きます。
- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。
包みかたによってはふくらんで上火バーナーにつく場合があります。



Point
- グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
- 材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつかず、上手にできます。

クックブック

RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L>	110800201632	110800201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R>	110800201633	110800201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L>	110800201634	110800201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R>	110800201635	110800201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L>	110800201636	110800201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R>	110800201637	110800201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L>	110800201638	110800201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201639	110800201647

01

組み合わせ次第で一度にまとめて3品！！時間のない時やお弁当におすすめです。

- 焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火 強
下火 強
8分

材料・1人分

塩ざけ(約90g)	1切
ホイル焼き（1個分）	
グリーンアスパラガス	1本
たまねぎ	1/8個
しめじ	1/5パック
パプリカ(赤または黄)	1/4個
バター	適宜
塩	適宜
アルミはく	
焼きおにぎり（2個分）	
ごはん	200g
しょうゆ	小さじ1
炒りごま(白)	小さじ1
塩	適宜

①ホイル焼きのグリーンアスパラガスは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。

②アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。

③焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、炒りごま(白)を加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。

④グリル焼網に塩ざけと②、③をそれぞれ並べ、〈上火：強、下火：強〉で8分焼きます。

ピザトースト

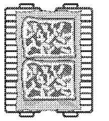
上火 強
下火 弱
4分

材料・2人分

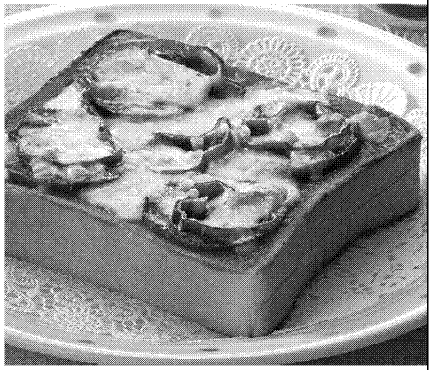
食パン(4枚切～6枚切)	2枚
サラミ ピーマン トマトケチャップ ピザ用チーズ	などお好みの具を
アルミはく	

①グリル焼網の平らな部分にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火：強、下火：弱〉で4分焼きます。

- アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめになった部分)をふさがないでください。
- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。



焼きりんご

上火 強
下火 強
7分 ▶ 庫内保温 5分

材料・2人分

りんご	1/2個
グラニュー糖	小さじ2
バター	5g
アルミはく	

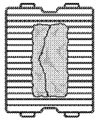
①りんごは皮をむいて芯を取り除き、7～8mmのいちょう切りにします。

②アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。

③グリル焼網に②をのせ、〈上火：強、下火：強〉で7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。

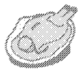
④あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。

- アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point
- 保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
- 冷やして食べてもよいでしょう。

こんな料理もいかが…

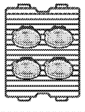


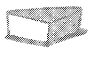
大あさり

大あさり4個(2人分)

ちょうつがいを切り上の貝殻ははずしてから焼きます。※1

上火 弱
下火 強
5分～6分



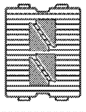


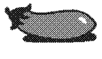
厚あげ

厚あげ4個(2人分)、1個約70g

焦げやすいので油抜きしてから焼きます。

上火 強
下火 弱
7分



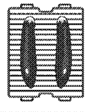


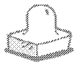
焼きなす

なす2個(2人分)

なすのがくを取り、たてに3～4本切れ目を入れて焼きます。※1

上火 強
下火 弱
10分～12分





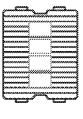
焼きもち

もち4個(2人分)、1個約50g

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。※2大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。※3

上火 弱　上火 弱
下火 弱　下火 弱
4分 ▶ 裏返し 2分

消火してから裏返してください。



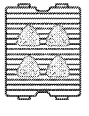
焼きおにぎり

おにぎり4個(2人分)、1個約100g

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。
たれ(しょうゆ—大さじ1、みりん—小さじ1/2)

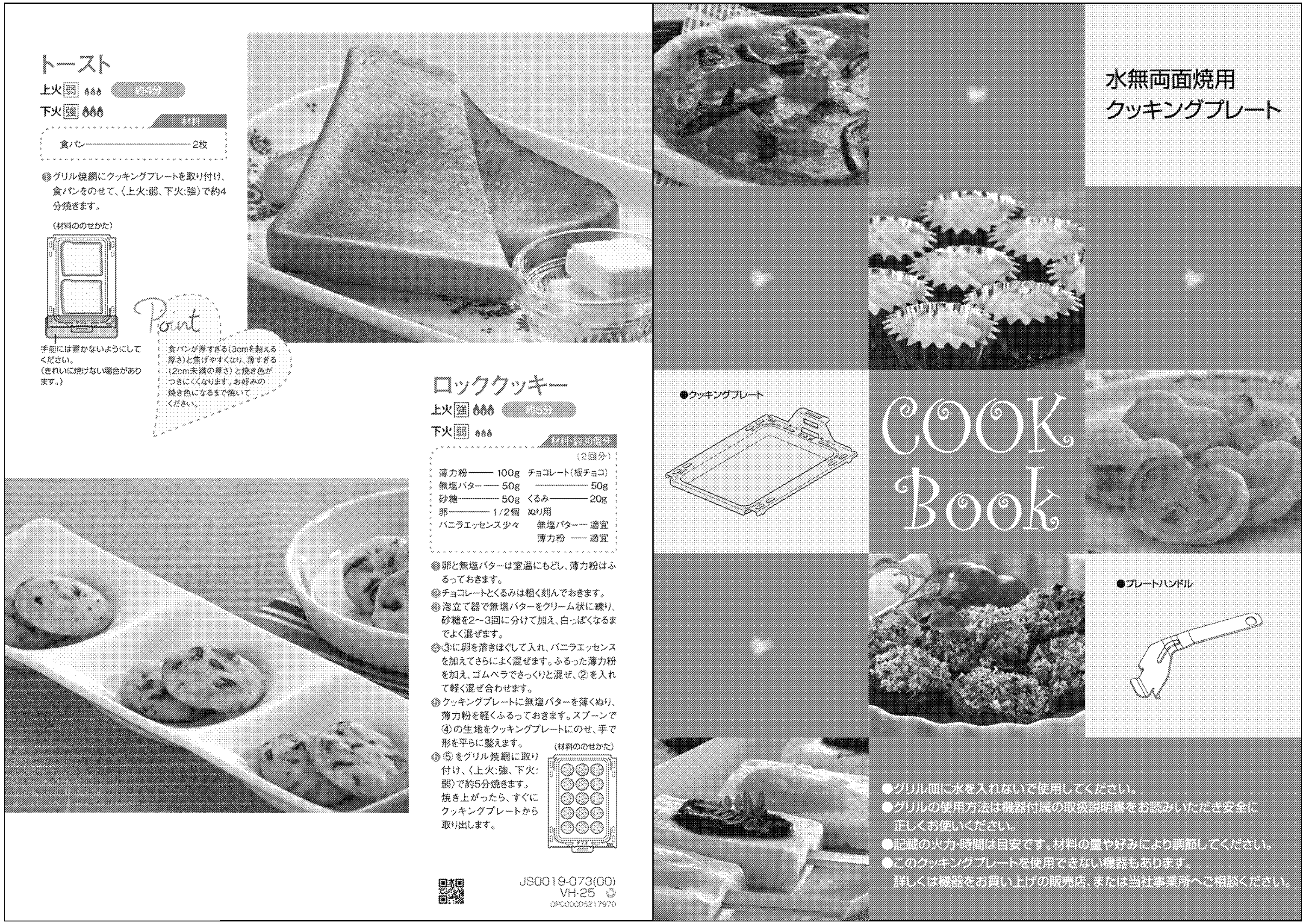
上火 強　上火 強
下火 弱　下火 弱
素焼き 5分 ▶ たれ 3分

消火してから表にたれをつけて裏返し、裏にもたれをつけてください。



※1 大あさりやなすなどは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。
※2 もちともちは約2cm間をあけてください。近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。
※3 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

3. クックブック（オプション品RCP－63Vクッキングプレート）



トースト

上火 弱 約4分
下火 強

材料
食パン――――――2枚

① グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、食パンをのせて、〈上火:弱、下火:強〉で約4分焼きます。

（材料ののせかた）

手前には置かないようにしてください。
（きれいに焼けない場合があります。）

Point
食パンが厚すぎる（3cmを超える厚さ）と焦げやすくなり、薄すぎる（2cm未満の厚さ）と焼き色がつきにくくなります。お好みの焼き色になるまで焼いてください。

ロッククッキー

上火 強 約5分
下火 弱

材料・約30個分
（2回分）

薄力粉――――100g
無塩バター――50g
砂糖――――――50g
卵――――――1/2個
バニラエッセンス少々
チョコレート（板チョコ）――――50g
くるみ――――20g
ぬり用
無塩バター――適宜
薄力粉――適宜

① 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
② チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
③ 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
④ ③に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。
⑤ クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。スプーンで④の生地をクッキングプレートにのせ、手で形を平らに整えます。
⑥ ⑤をグリル焼網に取り付け、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。

（材料ののせかた）

JS0019-073(00)
VH-25
0P000005217970

水無両面焼用
クッキングプレート

COOK Book

●クッキングプレート

●プレートハンドル

- ●グリル皿に水を入れないで使用してください。
- ●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
- ●このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

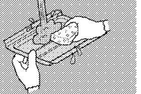
安全上のご注意
必ずお守りください

⚠ 警告

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また、使用後も必ず掃除してください。

脂を取り除く

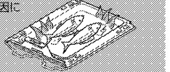
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。



⚠ 注意

クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。



クッキングプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
変形・変色・機器の故障の原因になります。

熱い状態で水をかけない

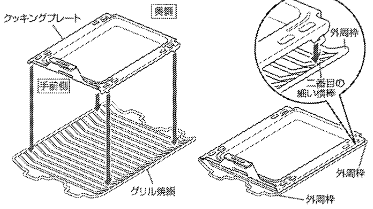
変形・変色の原因になります。

使いかた

グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

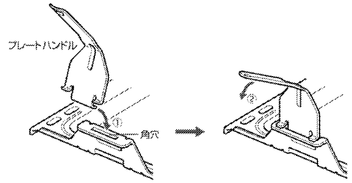
●クッキングプレートの取り付け

取り出し用のプレートハンドル差し込み部（「テマエ」刻印のある部分）を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠から二番目と三番目の細い横棒の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けます。そして、前後左右にがたつきがないことを確認してください。



●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにプレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします（図中②）。そして確実に取り付けたことを確認してから取り出します。



お手入れのしかた

- ●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくとよいでしょう。

※クッキングプレートはアルミ製ですので、中性洗剤以外のものを使用すると変色の原因になります。食器洗い乾燥機を使って洗浄する場合、食器洗い乾燥機用中性洗剤をご使用ください。

ご使用時のご注意

- ◎調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は一応の目安として利用してください。
- ◎庫内が熱い場合は冷ましてからご使用頂くか、記載時間より1分程度短く設定してください。プレートが熱いと焼き色が濃くなる場合があります。
- ◎クッキングプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。
- ◎プレートが熱い状態で調理をすると、焼き色が濃くつく場合があります。

トマトとなすのグリルピザ

上火 弱　約7分
下火 強

材料

生地（直径約12cm 2枚分）		
A	薄力粉・強力粉	各50g
	ベーキングパウダー	小さじ1/4
	塩	小さじ1/4
	砂糖	小さじ1/4
水		50mℓ
オリーブオイル		大さじ1/2
トッピング（2枚分）		
	ピザソース（市販のもの）	適宜
	トマト	1/2個
	なす	40g
	バジルの葉	適宜
	ナチュラルチーズ（ピザ用）	30g

① 大きめのボールにAを合わせてふるい入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとまとまりになるまでこねます。（まとまりにくい場合は水を5mℓ程度、生地の様子を見ながら加えます。）さらに、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。

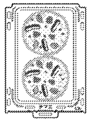
② トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なすはたてに切ります。

③ クッキングプレートにオリーブオイル（分量外）を薄くぬり、①の生地を2等分したものをプレートに手で広げてのばします。

④ フォークで生地全体に穴をあけ、表面に薄くオリーブオイル（分量外）をぬります。ピザソースをぬり、トマトとなすをのせて、手でちぎったバジルの葉を散らし、ナチュラルチーズ（ピザ用）をのせます。

⑤ グリル焼網に④のクッキングプレートを取り付け、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約7分焼きます。

（材料ののせかた）



Point

- ●手作りの生地などは加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけるとよいでしょう。
- ●プレートに乗せたままピザをカットすると傷つきの原因となります。

フルーツのグリルピザ

上火 弱　約7分
下火 強

材料

生地（直径約12cm 2枚分）		
A	薄力粉・強力粉	各50g
	ベーキングパウダー	小さじ1/4
	塩	小さじ1/4
	砂糖	小さじ1/4
水		50mℓ
オリーブオイル		大さじ1/2
トッピング（2枚分）		
カスタードクリーム		
	卵黄	1個
	牛乳	100mℓ
	砂糖	20g
	薄力粉	15g
	無塩バタ	5g
	バニラエッセンス	少々
パイナップル（缶詰）		1/2枚
黄桃（缶詰）		1/4個
りんご		1/8個

① カスタードクリームを作ります。ボールに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、沸騰直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。

② なべに①をこして入れ、中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。

③ とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。プツプツと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します 。

④ 火を止めて無塩バターを加え、冷めたらバニラエッセンスを加えます。

⑤ 生地は『トマトとなすのグリルピザ』①の要領で作ります。

⑥ クッキングプレートにオリーブオイル（分量外）を薄くぬり、⑤の生地を2等分したものをプレートに手で広げてのばします。フォークで生地全体に穴をあけ、④のカスタードクリームをぬり、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。

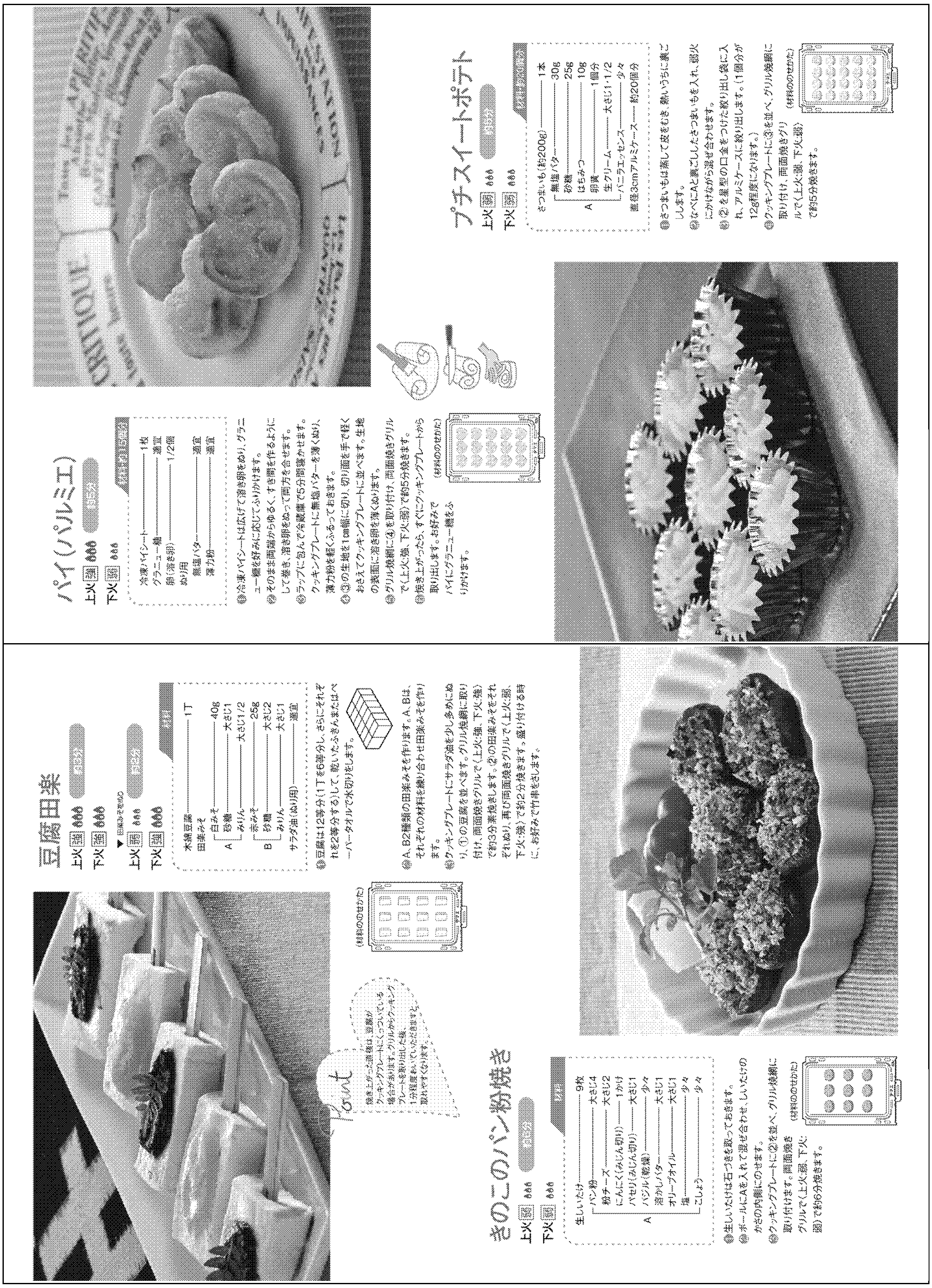
⑦ グリル焼網に⑥のクッキングプレートを取り付け、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約7分焼きます。

クックブック

RN-BH3CR-G7SSL<RHB7W1GR-L>	RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W1GR-L>	11080201632	11080201640
RN-BH3CR-G7SSR<RHB7W1GR-R>	RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W1GR-R>	11080201633	11080201641
RN-BH3CR-G7DSL<RHB7W1GR-L>	RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W1GR-L>	11080201634	11080201642
RN-BH3CR-G7DSR<RHB7W1GR-R>	RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W1GR-R>	11080201635	11080201643
RN-BH3CR-G7BBL<RHB7W1GR-L>	RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W1GR-L>	11080201636	11080201644
RN-BH3CR-G7BBR<RHB7W1GR-R>	RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W1GR-R>	11080201637	11080201645
RN-BH3CR-G7BSL<RHB7W1GR-L>	RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W1GR-L>	11080201638	11080201646
RN-BH3CR-G7BSR<RHB7W1GR-R>	RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W1GR-R>	11080201639	11080201647

01

クックブック	RN-BH3CR-G7SSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6SSL<RHB31W11GR-L> RN-BH3CR-G7SSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6SSR<RHB31W11GR-R> RN-BH3CR-G7DSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6DSL<RHB31W11GR-L> RN-BH3CR-G7DSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6DSR<RHB31W11GR-R> RN-BH3CR-G7BBL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BBL<RHB31W11GR-L> RN-BH3CR-G7BBR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BBR<RHB31W11GR-R> RN-BH3CR-G7BSL<RHB71W11GR-L> RN-BH3CR-G6BSL<RHB31W11GR-L> RN-BH3CR-G7BSR<RHB71W11GR-R> RN-BH3CR-G6BSR<RHB31W11GR-R>	110800201632 110800201640 110800201633 110800201641 110800201634 110800201642 110800201635 110800201643 110800201636 110800201644 110800201637 110800201645 110800201638 110800201646 110800201639 110800201647			01



豆腐田楽

上火 強 約3分

下火 強

▼ 田楽みそをぬり

上火 弱 約2分

下火 強

材料

木綿豆腐	1丁
田楽みそ	
A 白みそ	40g
A 砂糖	大さじ1
A みりん	大さじ1/2
B 赤みそ	25g
B 砂糖	大さじ2
B みりん	大さじ1
サラダ油（ぬり用）	適宜

①豆腐は12等分（1丁を6等分し、さらにそれぞれを2等分する）して、乾いたふきんまたはペーパータオルで水切りをします。

②A、B2種類の田楽みそを作ります。A、Bは、それぞれの材料を練り合わせ田楽みそを作ります。

③クッキングプレートにサラダ油を少し多めにぬり、①の豆腐を並べます。グリル焼網に取り付け、両面焼きグリルで〈上火:強、下火:強〉で約3分素焼きします。②の田楽みそをそれぞれぬり、再び両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約2分焼きます。盛り付ける時に、お好みで竹串をさします。

（材料ののせかた）

Point

焼き上がった直後は、豆腐がクッキングプレートにくっついている場合があります。グリルからクッキングプレートを取り出した後、1分程度おいていただきますと、取れやすくなります。

きのこのパン粉焼き

上火 弱 約6分

下火 弱

材料

生しいたけ	9枚
A パン粉	大さじ4
A 粉チーズ	大さじ2
A にんにく（みじん切り）	1かけ
A パセリ（みじん切り）	大さじ1
A バジル（乾燥）	少々
A 溶かしバター	大さじ1
A オリーブオイル	大さじ1
A 塩	少々
A こしょう	少々

①生しいたけは石づきを取っておきます。

②ボールにAを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。

③クッキングプレートに②を並べ、グリル焼網に取り付けます。両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:弱〉で約6分焼きます。

（材料ののせかた）

パイ（パルミエ）

上火 強 約5分

下火 弱

材料・約15個分

冷凍パイシート	1枚
グラニュー糖	適宜
卵（溶き卵）	1/2個
ぬり用	
無塩バター	適宜
薄力粉	適宜

①冷凍パイシートは広げて溶き卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。

②そのまま両端からゆるく、すき間を作るようにして巻き、溶き卵をぬって両方を合せます。

③ラップに包んで冷蔵庫で5分間寝かせます。クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。

④③の生地を1cm幅に切り、切り面を手で軽くおさえてクッキングプレートに並べます。生地の表面に溶き卵を薄くぬります。

⑤グリル焼網に④を取り付け、両面焼きグリルで〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。

⑥焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。お好みでパイにグラニュー糖をふりかけます。

（材料ののせかた）

プチスイートポテト

上火 弱 約5分

下火 弱

材料・約20個分

さつまいも（約200g）	1本
A 無塩バター	30g
A 砂糖	25g
A はちみつ	10g
A 卵黄	1個分
A 生クリーム	大さじ1・1/2
A バニラエッセンス	少々
直径3cmアルミケース	約20個分

①さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。

②なべにAと裏ごししたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。

③②を星型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。（1個分が12g程度になります。）

④クッキングプレートに③を並べ、グリル焼網に取り付け、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:弱〉で約5分焼きます。

（材料ののせかた）